



Gebrannte Walnüsse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	547 kcal	Fett:	41,7 g
Eiweiß:	9,5g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,89g
Kohlenhydrate:	35,9g	ungesättigte Fettsäuren:	37,81 g

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zubereitung:

1. Den Zucker zusammen mit dem Wasser, dem Zimt und dem Vanilleextrakt in eine beschichtete Pfanne geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen, dann für zwei Minuten köcheln lassen.
2. Nun die Walnüsse zur Zuckermischung geben und bei hoher Hitze und unter stetigem Rühren so lange in der Pfanne hin und her bewegen, bis das Wasser verdunstet ist und der Zucker beginnt zu trocknen.
3. Den Herd auf mittlere Stufe herunterstellen und die Walnüsse so lange rühren bzw. mit einem Holzlöffel hin und her bewegen, bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Das kann einige Minuten dauern.
4. Sobald der Zucker karamellisiert ist, die Walnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleiten lassen und mit zwei Gabeln voneinander trennen. Die gebrannten Walnüsse so trocknen und abkühlen lassen.
5. Anschließend in ein luftdichtes Gefäß geben und dunkel, kühl und trocken aufbewahren.

Tipp: Die gebrannten Walnüsse halten problemlos bis zu 14 Tage.

Zutaten für 5 Portionen :

Für die gebrannten Walnüsse

- 400 g Kalifornische Walnüsse
- 200 g Zucker
- 75 ml Wasser
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt